##### T L A Č O V Á S P R Á V A

**Gurmán festival prestrel 23.-25. júna v Sade Janka Kráľa**

Ste vegán, vegetarián, streetfoodista, priaznivec fine dinningu, odborník na kvalitné farmárske výrobky, chutí vám ázijská kuchyňa, francúzske palacinky, či maďarsko-česko-slovenský trdelník? Cez víkend nevarte. Prestreli pre vás v Sade Janka Kráľa.

**Chuťovky v roku 2017**

„Gurmán Fest Bratislava je pre všetkých, ktorí majú radi pôžitok z jedla, nápojov, dbajú na kvalitné suroviny, chcú sa o gurmánstve dozvedieť viac. Iní prichádzajú, aby osobnosti gastronómie, ktoré poznajú z médií stretli na jednom mieste a naživo ich uvideli pripravovať jedlo, alebo si zobrali autogram, či spravili s nimi fotografiu.“ hovorí riaditeľ festivalu Rado Nackin. Najbližší víkend teda nevarte! Deviaty ročník Gurmán Fest Bratislava vrcholí s prípravami a prestiera tento rok v Sade Janka Kráľa v Petržalke.

Návštevníkov Gurmán Fest Bratislava aj tento rok čaká stabilný a osvedčený program, ale môžu sa tešiť aj na špeciálne chuťovky. Viac nájdete na [www.gurmanfestbratislava.sk](http://www.gurmanfestbratislava.sk), alebo na <https://www.facebook.com/GurmanFestBratislava/>. Festival je otvorený v piatok od 14.00 – 22.00 hodiny, v sobotu od 12.00 do 22.00 hodiny a v nedeľu od 11.00 do 20.00 hodiny.

**Na hlavnom pódiu hlavné vidličkové hviezdy**

Varenia na živo ponúka hlavné pódium, kde sa počas troch dní predstaví slovenská „vidličková“ špička – kuchári ocenení Zlatými vidličkami pre najlepších podľa gastronomického sprievodcu Gurmán na Slovensku. Ochutnáte tak z umenia Braňa Križana, Igora Čehyho, Tomáša Zapletala, Michala Škorca, Petra Jurča, Mariána Fila, Michala Konráda, Jozefa Masaroviča a Mária Žužiča. Priamo pred divákmi navaria aj známi televízni kuchári Dávid Jurásek, Martin Korbelič, Zoltán Baláž a Martin Záhumenský. V sobotu sa predstaví Kazuhito Kawahira - japonský šéfkuchár a osobný kuchár J. E. p. Juna Shimmiho, veľvyslanca Japonska v SR. Šéfkuchári vám predstavia nové trendy vo varení, ako používať a kombinovať rôzne chute a koreniny z celého sveta.

**Škola varenia, svet nápojov a Restaurant Parade**

K najlepším sa môžu prísť návštevníci festivalu učiť variť. Reštaurácie vo svojich stánkoch ponúknu degustačné porcie toho najlepšieho, s čím sa vedia pochváliť. Vo Svete nápojov predegustujete a správne si načapujete pivo so sládkom Karolom France, spoznáte afrodiziakum v bublinkách sektu, nájdete pravdu vo víne s odborníkmi z Asociácie someliérov Slovenskej republiky. Medzi delikatesami nájdete aj víťazku súťaže Master Chef Martinu Grňovú, ktorá vás presvedčí, že pečie s láskou. Všetky produkty vznikajú z vybraných surovín a podľa mojich originálnych receptúr

**Svoje Gurmánikovo majú aj deti**

Malí gurmáni budú mať na festivale svoje vlastné Gurmánikovo. Budú môcť súťažiť o pravé gurmánske pečiatky. V detskom stane sa oblečú do naozajstných kuchárskych záster a čiapok a povaria si dobroty zo slaného cesta, budú si vyrábať záložky do kuchárskych kníh a namaľujú si svoju dobrotu. V detskom svete sa ešte môžu deti tešiť na poradenstvo od Krvinky Malvínky z Cord Blood Centra.

**Hudobné dobroty**

Tohtoročný Gurmán festival ponúkne skutočné hudobné dobroty zo všetkých žánrov. Hrať vám v piatok bude Roman Vamoš, v sobotu ako súčasť „Urban Art festivalu „ vystúpia na hlavnom pódiu skupiny Medd, Genius Locci, LePayaco, Puding pani Elvisovej a v nedeľu Slovak Blues Singer 2010-2014 Zuzana Suchánková.

**Nový spôsob platby**

Gurmáni tento rok zažijú aj nový spôsob platby za delikatesy Gurmán festu. Klasické Gurmán šeky nahradí nový platobný systém bližší 21. storočiu. Návštevníci budú platiť pomocou platobnej Gurmán karty. Na tú si budú môcť nabiť ľubovoľný objem eur a ňou platiť v stánkoch reštaurácií a u predajcov počas Gurmán festu.

Vydal: Gurmán Club, s.r.o, Rado Nackin, nackin@gurman-club.sk

PR servis: Barbora Žiačiková, 0903 422 119, [ziacikova@advantage.sk](mailto:ziacikova@advantage.sk)